

# Salade de nouilles asiatiques

durée totale **35 min.** 35 min. temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):

**14840 kJ / 354 kcal**

## INGRÉDIENTS

4 portions

<b>200 g</b>	nouilles chinoises aux œufs
<b>200 g</b>	pois gourmands
<b>2</b>	poivrons rouges
<b>1</b>	petit piment rouge
<b>0,5</b>	petit chou blanc
<b>4 càs</b>	huile végétale
<b>8 càs</b>	Teriyaki Marinade Kikkoman
<b>2,5 càs</b>	vinaigre de vin blanc
<b>2 càs</b>	coriandre ciselée
	poivre fraîchement moulu
	gingembre moulu
<b>1,5 càc</b>	miel

## PRÉPARATION

### Étape 1

Cuire les nouilles « al-dente » comme indiqué sur le paquet. Laver les pois gourmands, les éplucher et les couper en fines lanières. Couper en deux les poivrons et le piment dans le sens de la longueur, les épépiner, couper la queue, découper les poivrons en lanières et le piment en petits dés.

Nettoyer le chou blanc et le couper en très fines lanières. Mélanger l'huile, la marinade Teriyaki, le vinaigre et la coriandre et assaisonner avec le poivre, le gingembre et le miel.

Mélanger les nouilles, les pois gourmands, les poivrons, le piment et le chou blanc à l'assaisonnement, laisser reposer quelques instants avant de servir.